夕食
Dinner

季節のおまかせ会席　3,500元
Seasonal Chef Course

前　菜	季節の三品
椀　物	〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し
造　里	旬魚二種
御　凌	鮭バッテラ
強　肴	鰻巻繊焼き　鼈甲餡掛け
煮　物	なめた鰈煮付け
油　物	鱈の豊年揚げ　燻りがっこタルタル添え
食　事	蟹おこわ　合鴨つみれ汁　香の物
甘　味	伊達の旨塩キャラメルプリン

升等変更

造里	厳選旬魚四種	+350元
焼物	焼鱈場蟹	+300元
油物	フカヒレ天麩羅	+300元

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

夕食
Dinner

伊勢海老会席料理
Ise Lobster Course

4,500元

前　菜	季節の三品
椀　物	〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し
造　里	伊勢海老姿造里　旬魚二種
御　凌	鮭バッテラ
強　肴	鰻巻繊焼き　鼈甲餡掛け
煮　物	なめた鰈煮付け
油　物	伊勢海老天麩羅
飯　物	蟹おこわ　香の物 鱈白子と伊勢海老味噌汁
甘　味	伊達の旨塩キャラメルプリン

升等変更

焼物	
焼鱈場蟹	+300元



本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

個室限定/夕食
Private room/Dinner

日本産ブランド和牛や厳選した旬の海鮮など、
豊富に取り揃えました

特選しゃぶしゃぶ会席　4,300元/1人

SHABU-SHABU KAISEKI　※ 2名様よりご用意いたします

前　菜	季節の三品
椀　物	〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し
造　里	旬魚二種
御　凌	鮭バッテラ
強　肴	鰻巻繊焼き　鼈甲餡掛け
涮涮鍋	北海道産　鱈場蟹脚一本 日本産和牛サーロイン100g
食　事	蟹おこわ　合鴨つみれ汁　香の物
甘　味	伊達の旨塩キャラメルプリン

升等

造里	厳選旬魚四種	+350元
焼物	焼鱈場蟹	+300元

追加

油物	フカヒレ天麩羅	+500元



本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

昼食
Lunch

※ 前日迄ご予約下さい

特別野点会席
鳳鳴　Houmei

3,280元

前　菜	季節の二品
椀　物	〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し
造　里	旬魚三種
焼　物	目抜の雲丹田麩焼き
蓋　物	なめた鰈煮付け
油　物	鱈場蟹天麩羅
酢　物	鮟肝豆腐
食　事	蟹おこわ　合鴨つみれ汁　香の物
甘　味	ホテル特製スイーツ

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

昼食
Lunch

野点会席　秋保　Akiu　2,480元

前　菜　季節の二品

椀　物　〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し

造　里　旬魚二種

焼　物　目抜の雲丹田麩焼き

煮　物　鶏信田煮

油　物　鱈の豊年揚げ　燻りがっこタルタル添え

酢　物　鮟肝豆腐

食　事　蟹おこわ　滑子味噌汁　香の物

甘　味　ホテル特製スイーツ

野点会席　滑津　Nametsu　1,980元

※ 土、日・祝日限定

前　菜　季節の一品

椀　物　〈広島県産〉牡蠣と松茸土瓶蒸し

造　里　旬魚二種

焼　物　目抜の雲丹田麩焼き

煮　物　鶏信田煮

酢　物　鮟肝豆腐

食　事　蟹おこわ　滑子味噌汁　香の物

甘　味　ホテル特製スイーツ

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

昼食
Lunch

正宗仙台厚切り牛タン定食　1,980元
Authentic Sendai-Style Thick-Cut Wagyu Beef Tongue Set

前　菜	季節の三品
造　里	旬魚二種
精　品	牛舌つくね串焼き
主　菜	厚切り牛タン焼き
副　菜	七味唐辛子　青南蠻味噌　檸檬
汁　物	牛テールスープ
飯　物	麦飯　とろろ
甘　味	ホテル特製スイーツ

網焼き和牛定食　2,380元
Grilled Wagyu Set Meal

※一日限定10食

前　菜	季節の三品
造　里	旬魚二種
煮　物	鶏信田煮
主　菜	和牛網焼き
副　菜	特製ステーキソース　おろしポンズ 山葵漬け
汁　物	牛テールスープ
飯　物	麦飯　とろろ
甘　味	ホテル特製スイーツ

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

個室/お子様セット
Private room/Kids Meal

梵天丸 BONTENMARU　　580元

蟹茶碗蒸し

温うどん

揚げ物盛り合わせ
（鶏唐揚　海老フライ　フライドポテト）

ジュース　　季節のデザート

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

精進会席

Vegetarian KAISEKI

※ 前日迄にご予約下さい

昼食　八薈

Lunch　YATSUNAZUNA

2,800元

先　付	焼き胡麻豆腐
前　菜	野菜寿司三種
椀　物	木之子土瓶蒸し
焼　物	林檎釜焼き
蓋　物	南瓜饅頭　蕎麦の実餡
油　物	百合根掻揚げ
食　事	湯葉時雨煮茶漬け
甘　味	ホテル特製スイーツ

夕食　九曜

Dinner　KUYO

3,000元

先　付	焼き胡麻豆腐
前　菜	野菜寿司三種
椀　物	木之子土瓶蒸し
焼　物	林檎釜焼き
蓋　物	南瓜饅頭　蕎麦の実餡
油　物	百合根掻揚げ
酢　物	柚子心太
食　事	湯葉時雨煮茶漬け
甘　味	ホテル特製スイーツ

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。

当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。

All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。

特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。

Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

単品追加メニュー
Extra order menu

寿司	握り寿司(旬魚三種)	400元
肉品	はや瀬厚切り牛タン焼き	800元
	和牛網焼き※数量限定	1,200元
油物	フカヒレ天麩羅	600元

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.